



Menu

**SEMAINE 17 – Centres aérés
du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025**

Manger bien,
Manger équilibré

| |
|-----------------|
| Liste allergène |
| Lait 1 |
| Gluten 2 |
| Œufs 3 |
| Poisson 4 |
| Crustacés 5 |
| Mollusques 6 |
| Soja 7 |
| Céleri 8 |
| Arachides 9 |
| Moutarde 10 |
| Fruit coque 11 |
| Sésame 12 |
| Lupin 13 |
| Sulfites 14 |

| LUNDI 21 | MARDI 22 | MERC 23 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
|----------|--|---|--|--|
| F | Salade composée bio  | Carottes râpées bio  | Salade piémontaise  | Salade petits pois tomate féta  |
| | 10 | 10 | 2 3 10 | 1 10 |
| é | Pépinettes aux légumes bio  | Steak haché  | Poulet rôti  | Poisson du marché  |
| | 1 2 3 | 1 2 | 1 2 | 1 2 3 4 |
| r |  | Légumes sautés  | Haricots verts  | Purée  |
| | | 1 2 | 1 | 1 |
| i | Brie bio  | fromage | Tomme blanche  | Yaourt aux fruits bio |
| | 1 | 1 | 1 | 1 |
| é | Fruits au sirop bio | Tarte aux fruits | fruits | Compote de pommes bio  |
| | | 1 2 3 | | |

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande d'origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

